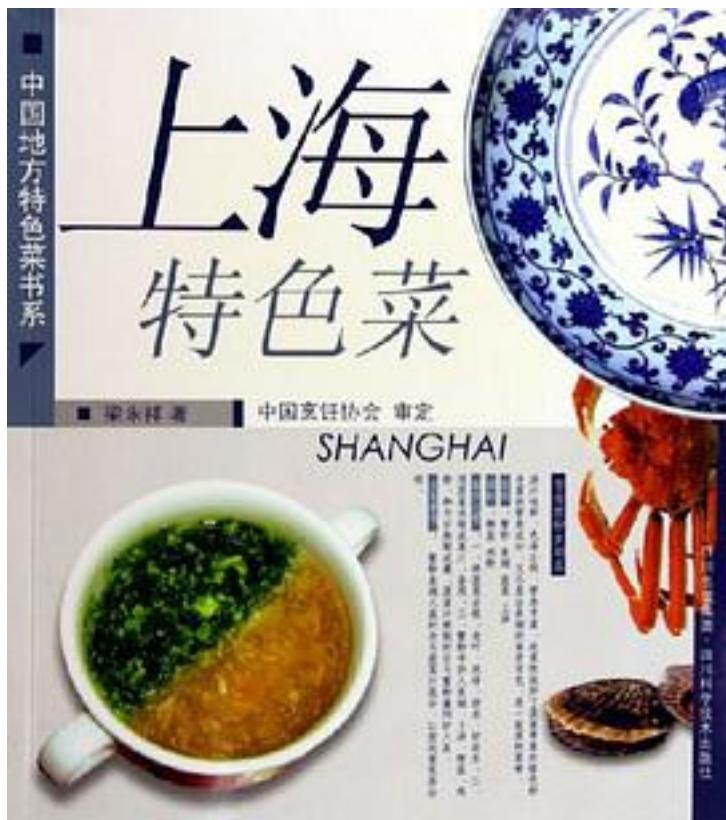


上海特色菜



[上海特色菜 下载链接1](#)

著者:梁永祥

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2005-5

装帧:简裝本

isbn:9787536457270

“吃什么”和“怎么吃”的问题，始终与人类生存与发展的历史相生相伴。事实上，从“茹毛饮血”到“食不厌精，脍不厌细”的演化过程，正是人类与自然最为漫长的历史“磨合期”，同时，这也是人类从野蛮向文明转化的标志之一。

中国烹饪之术的历史，可谓源远流长，然而，长久以来这种精湛技艺所带来的无尽享受，绝非大多数布衣庶民可以分享。直到最近二十多年来，随着国运的昌盛，大多数中国

人，才延续了一条从吃得到的吃得饱；从吃得饱到吃的好；从吃得好到吃得精，乃至“吃”出“文化”的饮食路线。这不仅反映出只有国家经济高速发展，人民生活水平提高了，国人对物质文明和精神文明的追求才会日益强烈，同时，也折射出民众对烹调技艺的要求也在不断提升。

中国地域广大，各地的物候条件催生出各具地域特色的菜品烹制原料，而各地不同的风土民情、口味喜好和烹饪技法，更成就了多种多样、风味迥异的地方特色菜品。特别是在“饮食文化”已成为“时尚”被广大民众追捧的今天，各地的烹坛名家们，更是把各自的地方特色菜品搅动得风生水起，精品叠出。这些菜品已成为镶嵌在中华饮食文化长链上的粒粒明珠。

我们把这些作品用图片和文字记录下来，辑录成册，以《中国地方特色菜书系》为丛书之名付梓刊行，奉献给大家，其目的就是记录一种文明，并使之撒播四海，永续传承。同时，也为广大读者提供可资研习与借鉴的典范，使中华精湛技艺和饮食文化得以宏扬光大。

作者介绍:

目录:

[上海特色菜 下载链接1](#)

标签

食谱

评论

大多数都不是上海菜，倒是创意菜比较多。烧肉怎么可能不是上海菜，坑爹那。

[上海特色菜 下载链接1](#)

书评

[上海特色菜_下载链接1](#)